

MERCREDI 09 AVRIL 2025

## COMMUNIQUE DE PRESSE

### **Un pur jus de clémentine corse rejoint l'offre gratuite d'AIR CORSICA, dès la saison estivale, à bord des vols de Service Public.**

Dans un engagement en faveur de la qualité, de l'environnement et de la santé publique, AIR CORSICA est fière d'annoncer l'introduction d'un pur jus de clémentine corse dans son offre gratuite de service à bord, sur les vols de Service Public entre la Corse et Paris-Orly, Marseille et Nice. Ce partenariat exclusif signé ce jour avec l'entreprise L'ATELIER CORSE FRUITS ET LEGUMES située à Linguizzetta en plaine orientale, s'inscrit dans la volonté de la compagnie de valoriser des produits insulaires et de réduire son impact environnemental.

#### **Un partenariat fort pour un produit de qualité et une mise en valeur de notre territoire.**

Ce produit de qualité, fabriqué par L'ATELIER CORSE FRUITS ET LEGUMES, fait partie intégrante de l'offre « nustrale » d'AIR CORSICA visant à valoriser des produits locaux, authentiques et identitaires. À travers ce choix, AIR CORSICA met en avant un ensemble de produits corses tels que les canistrelli, les eaux de Saint Georges, Zilia et Orezza et dorénavant le pur jus de fruits, qui font la richesse de notre territoire.

#### **Un engagement environnemental et de santé publique.**

Ce partenariat s'accompagne d'objectifs essentiels pour AIR CORSICA :

- la réduction de son empreinte écologique, en limitant l'utilisation du plastique à bord et les déchets alimentaires. Avec une sélection de fruits destinés à la fabrication du jus et un emballage «Pure-Pak\*», le jus de clémentine répond parfaitement à la politique environnementale de la compagnie pour un transport durable et responsable,
- la promotion d'un produit de notre territoire issu d'un processus de fabrication naturelle, qui remplacera les sodas sucrés proposés jusqu'ici dans l'offre gratuite à bord. De cette manière, AIR CORSICA s'engage à agir sur la santé publique, en proposant une alternative saine et 100 % naturelle ; ce jus de fruit est moins sucré, sans conservateurs ni additifs.

*\*Les emballages Pure-Pak sont respectueux de l'environnement. Ils sont composés en moyenne à 75% de carton, lequel est naturellement fabriqué à partir d'une ressource renouvelable capable de se régénérer : la forêt. Les emballages renouvelables possèdent une empreinte carbone plus faible par rapport aux options à base de matières fossiles et préservent les ressources pour les générations à venir.*

**Marie-Hélène Casanova-Servas, Présidente du Conseil de surveillance d'AIR CORSICA** déclare : *“A travers ce partenariat insulaire, nous réaffirmons notre engagement envers notre territoire et notre soutien aux producteurs locaux. L'ATELIER CORSE FRUITS ET LEGUMES incarne parfaitement la démarche d'AIR CORSICA : allier savoir-faire traditionnel et responsabilité environnementale. En choisissant de valoriser ce produit de qualité à bord de nos vols, nous affirmons pleinement notre rôle d'ambassadeur de la Corse et de ses richesses naturelles.”*

**Pour Jean-Dominique Valentini, Directeur Général de L'ATELIER CORSE FRUITS ET LEGUMES :** *“En 1989, la création d'AIR CORSICA a eu pour objectif d'offrir à l'île la maîtrise de ses moyens de transport aériens. De la même manière, L'ATELIER CORSE FRUITS ET LEGUMES se veut être un maillon de l'autonomie alimentaire Corse.*

*Ce partenariat entre AIR CORSICA et L'ATELIER CORSE FRUITS ET LEGUMES est un partenariat naturel, d'une Corse qui partage les mêmes valeurs d'identité, d'authenticité et d'impact positif, avec la conviction qu'il existe un avenir dans le futur.*

*Merci beaucoup à AIR CORSICA qui en plus de nous permettre de faire connaître notre jus de clémentine à marque L'ATELIER CORSE, nous aide à structurer nos filières agricoles, et comprend que c'est ensemble que l'on construira la route d'une Corse à forte Responsabilité Sociétale et Territoriale.”*

### **A propos de L'ATELIER CORSE FRUITS ET LEGUMES**

#### **A l'Iniziu, una Terra**

*A l'origine, une Terre... des Femmes et des Hommes qui respectent la Nature et souhaitent cultiver “autrement”, valoriser davantage leur terroir et leur territoire.*

*Producteur, transformateur, filieriste, **L'ATELIER CORSE FRUITS ET LEGUMES exprime le meilleur du terroir corse, en valorisant les fruits et légumes écartés de la vente en frais.***

*De la passion de ces hommes et femmes engagés, est née :*

- LA CORSICA, le premier soda insulaire à la clémentine de Corse,*
- L'ATELIER CORSE, une marque de pur jus de clémentine de Corse et de produits gourmands à base de clémentine et autres agrumes locaux,*

*L'ATELIER CORSE FRUITS ET LEGUMES propose des produits alliant authenticité, positivité et identité, les 3 piliers fondamentaux de l'entreprise, créée en 2021. Aujourd'hui, l'atelier emploie 13 personnes avec un beau potentiel de développement et un site de production opérationnel depuis l'automne 2023.*

*Une terre, des hommes...*



#### **CONTACTS PRESSE :**

AIR CORSICA : Mélanie CECCHI / Tél : 06 34 25 29 36 / Email : mececchi@aircorsica.com

L'ATELIER CORSE FRUITS ET LEGUMES : Sophie VEROT/ Tél : 06 76 96 81 22/ Email : sophie.verot@verso-mkt.com